DE Gebrauchsanweisung 2–14
GB Instruction manual 15–27
FR Mode d'emploi 28–42
IT Istruzioni per l'uso 43–55
NL Gebruiksaanwijzing 56–68
GR **Οδηγίες χρήσεως** 69–83
ES Instrucciones para el uso 84–99

Gebrauchsanweisung
Instruction manual
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Gebruiksaanwijzing
Οδηγίες χρήσεως
Instrucciones para el uso

NKT 335 E

DE, GB, FR, IT, NL, GR, ES 801 141 05

Table de matières

Protection de l'environnement 29

Remarques concernant la mise au rebut 29

Economies d'énergie 29

Avant le branchement 31

Remarques importantes 32

Consignes de sécurité 32

Prenez soin de votre table de cuisson 33

La table de cuisson 35

Interrupteur de foyer 35

Indicateur de chaleur résiduelle 35

Réglages 36

Interrupteurs des foyers 36

Tableau 37

Entretien et nettoyage 39

Table de cuisson 39

Cadre de la table de cuisson 40

Remarques 41

Service après-vente 42

Protection de l'environnement

Remarques concernant la mise au rebut

Pour vous parvenir, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

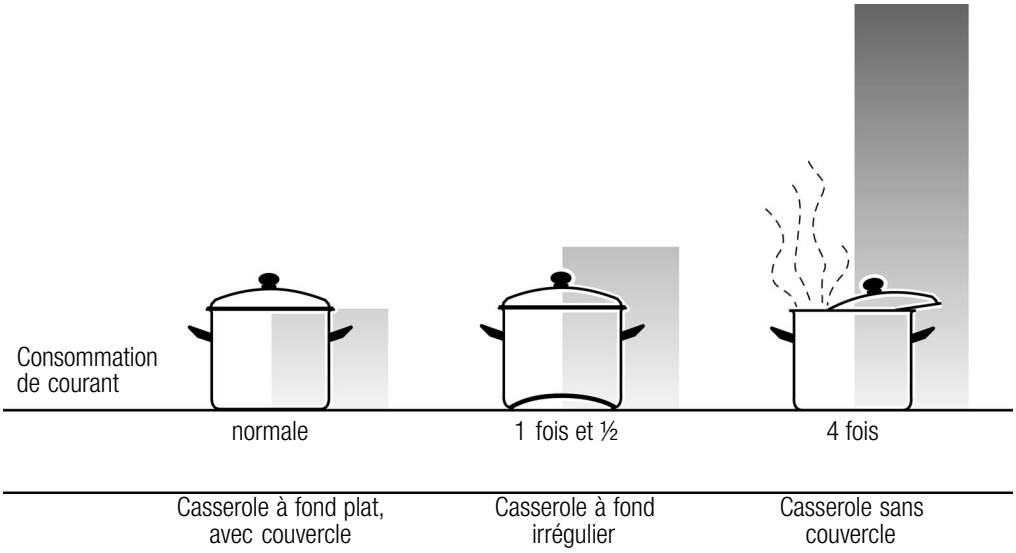
Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.
Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable et collez dessus une étiquette portant la mention suivante: «Attention: appareil défectueux».

Pour obtenir les coordonnées du centre de recyclage ou rapporter l'ancien appareil et l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

Economies d'énergie

- ❑ Nous vous recommandons d'utiliser des casseroles et poêles à fonds épais et plats. Les fonds irréguliers rallongent inutilement les temps de cuisson.
- ❑ Choisissez toujours une casserole d'une taille adaptée à la quantité d'aliments à faire cuire. Une grande casserole presque vide consomme beaucoup d'énergie inutilement.
- ❑ Coiffez toujours les casseroles et les poêles avec un couvercle approprié.
- ❑ Lorsque le fond de la casserole et le foyer font le même diamètre, cela garantit une transmission de chaleur optimale. Au moment d'acheter des casseroles, rappelez-vous que les fabricants n'indiquent fréquemment que le diamètre du haut de la casserole. Celui-ci est généralement supérieur au diamètre du fond.

- ❑ Ramenez à temps le foyer sur une position de chauffe plus basse.
- ❑ Profitez de la chaleur résiduelle. Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le foyer 5 à 10 minutes avant la fin prévue du temps de cuisson.
- ❑ Tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, vous pouvez en profiter pour réchauffer ou faire fondre des mets sur le foyer récemment éteint.



Avant le branchement

Avant d'utiliser la nouvelle table de cuisson, veuillez lire soigneusement la présente notice d'instructions. Elle contient des informations importantes sur la sécurité ainsi que sur l'utilisation et l'entretien de votre table de cuisson.

- ❑ Seul un installateur agréé est habilité à effectuer le branchement électrique. Le fabricant décline toute garantie en cas de dégâts imputables à un branchement incorrect.
- ❑ Rangez soigneusement les notices d'instructions et de montage. Si une réparation s'impose, vous trouverez sur la couverture de la notice d'instructions des indications importantes pour le service après-vente. Conservez les notices d'instructions et de montage, elles pourront servir à un éventuel futur propriétaire de la table de cuisson.
- ❑ Ne mettez jamais en service une table de cuisson endommagée pendant le transport.

Remarques importantes

Consignes de sécurité

- ❑ Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilité à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.
- ❑ Cet appareil ne doit être affecté qu'à des activités culinaires.
- ❑ Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson deviennent très chaudes. Eloignez systématiquement les enfants.
- ❑ Surveillez les aliments qui cuisent dans de l'huile ou des matières grasses car ces dernières risquent de s'enflammer si elles sont surchauffées. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile emflammée. Vous risquez des brûlures graves. Plaquez un couvercle sur le récipient enflammé pour étouffer les flammes puis éteignez le foyer. Laissez le récipient refroidir sur le foyer.
- ❑ Les cordons d'alimentation des appareils électriques ne doivent jamais toucher les foyers très chauds ni se coincer dans la porte du four très chaude. La gaine isolante du cordon s'endommagerait.
- ❑ Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, vous ne devez y ranger aucun objet inflammable ni aérosol. Ne déposez aucun objet inflammable sur la table de cuisson.
- ❑ Si la table de cuisson est fêlée, fissurée ou cassée, mettez l'appareil immédiatement hors service. Dans ce cas, éteignez toujours l'appareil par les fusibles du secteur de la maison, par le disjoncteur situé dans le boîtier à fusibles ou en débranchant la fiche mâle de la prise de courant si elles ont été installées.

- ❑ Attention: le fond de la casserole et le foyer doivent être propres et secs. Le liquide qui s'est infiltré entre le fond de la casserole et la surface du foyer s'évapore. Sous l'effet de la pression de la vapeur, la casserole peut sauter subitement. Risque de blessures!
- ❑ Tenez compte de l'indicateur de chaleur résiduelle. Il vous indique quels foyers sont encore chauds.
- ❑ Si un foyer chauffe sans que l'affichage fonctionne, éteignez ce foyer puis prévenez le service après-vente.

Prenez soin de votre table de cuisson

Afin que votre table de cuisson conserve longtemps son esthétique et pour éviter tous dégâts, veuillez respecter les consignes suivantes:

Vaisselle

- ❑ Les fonds des casseroles et des poêles ne doivent pas être rugueux au risque sinon de rayer la table de cuisson.
- ❑ Ne préparez jamais de mets dans une feuille d'aluminium ou un récipient en plastique car ces matériaux fondraient.
- ❑ Evitez que le contenu d'une casserole émaillée s'évapore ou s'assèche complètement car cela pourrait endommager le fond de la casserole et la vitrocéramique.
- ❑ Si vous utilisez une vaisselle spéciale, conformez-vous aux instructions du fabricant.

Table de cuisson

- ❑ N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de rangement ou de travail. Des rayures peuvent sinon être occasionnées par le sel, le sucre ou par les grains de sable issus du lavage des légumes.
- ❑ Veillez à ce qu'aucuns objets durs ou pointus ne tombent sur la table de cuisson car ils pourraient l'endommager.

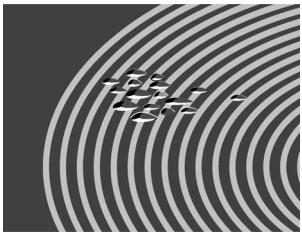
- ❑ Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est refroidie, c'est à dire lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est éteint. Si la table de cuisson est chaude, les détergents et produits d'entretien y laisseront des taches.
- ❑ N'utilisez aucune feuille pour protéger le four.
- ❑ Ne posez pas de poêles ou casseroles brûlantes sur les zones d'affichage, la zone de réglage ou le cadre de la table de cuisson.

Modifications de couleur de la table de cuisson

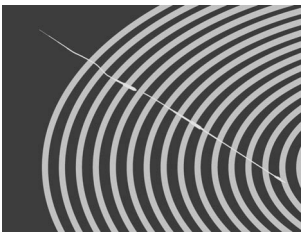
Les miroitements métalliques sont dûs soit au frottement du fond des casseroles sur la table, soit à l'utilisation d'un produit de nettoyage non approprié. Ces taches partent difficilement même avec «Stahl-fix». Notre service après-vente n'enlève ces taches que contre facturation.
Le décor de la table s'altère si vous employez des produits de nettoyage aggressifs ou récurants. Des taches sombres apparaissent. Les restes calcinés qui n'ont pas été enlevés provoquent également des variations de couleur de la table.

Exemples de dégâts possibles

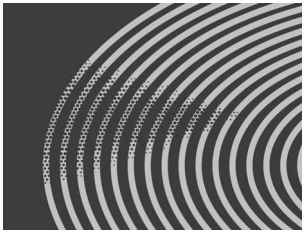
Ils n'influent en rien sur le fonctionnement et la robustesse de la vitrocéramique.



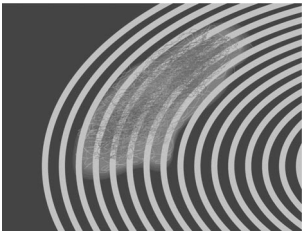
Tache creuse due à du sucre fondu ou à des aliments contenant une forte quantité de sucre.



Rayures dues à des grains de sel, de sucre ou de sable ou à des fonds de casserole trop rugueux.



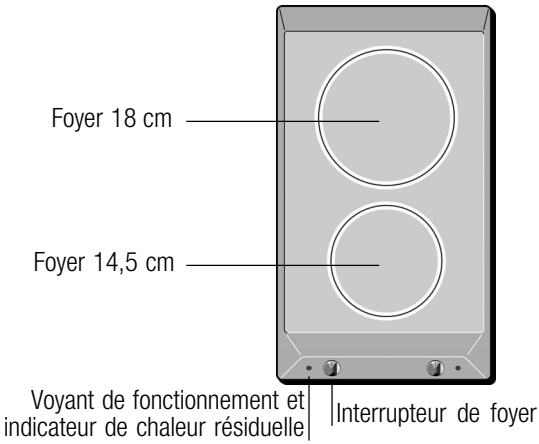
Miroitements métalliques dûs à l'abrasion des fonds de casserole ou à des détergents inappropriés.



Décor de la table altéré par des détergents inappropriés.

La table de cuisson

NKT 335 E



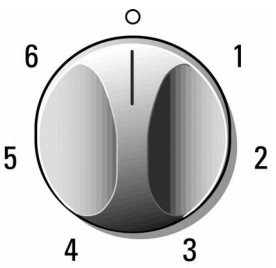
Indicateur de chaleur résiduelle

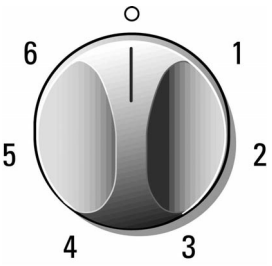
La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer. Cet accessoire indique quels foyers sont encore chauds.

Réglages

Interrupteurs des foyers

Les interrupteurs des foyers permettent de régler la puissance de chauffe des foyers.





Vous pouvez tourner le bouton à droite ou à gauche.

1 = Puissance minimum

6 = Puissance maximum

Tableau

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau ci-dessous. Rappelez-vous que les temps de cuisson dépendent de la nature, du poids et de la qualité des mets. Ils peuvent donc varier par rapport aux données du tableau.

Pour faire chauffer rapidement les plats et pour saisir les rôtis, réglez les interrupteurs des foyers correspondants sur la position 6. Ensuite, ramenez-les sur une position de mijotage appropriée.

	Quantité	Position de chauffe rapide 6	Position de mijotage	Durée de cuisson totale
Faire fondre				
Chocolat, beurre, miel	100 g	–	1	–
Gélatine	1 paquet	–	1	–
Réchauffer et maintenir au chaud				
Ragoût (de lentilles par ex.)	400 g - 800 g	1 - 3 min.	1 - 2	–
Lait	500 ml - 1 l	1 - 3 min.	1 - 2	–
Réchauffer				
Légumes en conserve	400 g - 800 g	2 - 4 min.	1 - 2	5 - 10 min.
Soupes liées	500 ml - 1 l	4 - 6 min.	1 - 2	5 - 10 min.
Lait	200 ml - 400 ml	1 - 3 min.	1 - 2	4 - 7 min.
Décongeler et réchauffer				
Epinards surgelés	300 g - 600 g	2 - 4 min.	2 - 3	10 - 20 min.
Plat de viande surgelé	500 g - 1 kg	2 - 4 min.	2 - 3	20 - 30 min.
Cuire				
Riz (avec deux fois son volume d'eau)	125 g - 250 g	2 - 4 min.	1	20 - 30 min.
Légumes frais, avec 1 - 3 tasses d'eau	500 g - 1 kg	3 - 5 min.	1 - 2	10 - 20 min.
Pommes de terre en robe de chambre, avec 1 - 3 tasses d'eau	750 g - 1,5 kg	4 - 6 min.	1 - 2	30 - 40 min.
Pommes de terre gros sel, avec 1 - 3 tasses d'eau	750 g - 1,5 kg	4 - 6 min.	1 - 2	20 - 30 min.
Pâtes (1 - 2 l d'eau)	200 g - 400 g	7 - 12 min.	1 - 2	10 - 15 min.

	Quantité	Position de chauffe rapide 6	Position de mijotage	Durée de cuisson totale
Braiser				
Rôti à braiser	1 kg	5 - 8 min.	2 - 3	80 - 100 min.
Paupiettes	4 paupiettes	6 - 11 min.	2 - 3	50 - 60 min.
Cuire à point				
Quenelles (2 - 3 l d'eau)	4 - 8 quenelles	7 - 12 min.	2 - 3	30 - 40 min.
Poisson	300 g - 600 g	5 - 8 min.	1 - 2	15 - 25 min.
Poêler				
Bâtonnets de poisson pané		2 - 3 min.	3 - 4	8 - 11 min.
Crêpes épaisses		2 - 3 min.	3 - 4	Cuissons répétitives
Escalopes panées		2 - 3 min.	3 - 4	7 - 10 min.
Biftecks	2 - 3 biftecks	2 - 3 min.	4 - 5	5 - 10 min.
Friture (dans 1 à 2 l d'huile)				
Produits surgelés	200 g / par charge	10 - 15 min.	4 - 5	fritures répétitives
Divers	400 g / par charge	10 - 15 min.	2 - 3	fritures répétitives

* Les sels minéraux et les vitamines se détruisent dans l'eau bouillante. Pour cette raison: ajoutez peu d'eau pour protéger les vitamines et les sels minéraux. Temps de cuisson courts, légumes fermes sous la dent.

Entretien et nettoyage

N’utilisez jamais de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur.

Table de cuisson

Une pellicule de produit de protection et d’entretien recouvre la vitrocéramique de votre table pour lui conférer du brillant et empêcher les salissures d’adhérer. Ainsi, votre table de cuisson conservera longtemps son élégance et sera plus facile à nettoyer. Nous vous conseillons d’employer «cera-fix» que vous trouverez dans les drogueries, les quincailleries/ magasins d’appareils électroménagers, dans les supermarchés/hypermarchés.

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation pour éviter la carbonisation des résidus de cuisson.

Les taches d’eau s’en vont avec du citron ou du vinaigre. Si du liquide acide goutte sur le cadre, essuyez-le immédiatement avec un torchon mouillé, faute de quoi des taches mates risquent d’apparaître.

Remarque:

Si la table de cuisson est très sale, utilisez de préférence un racloir pour verre en vente habituelle dans le commerce.

Produits nettoyants appropriés aux tables de cuisson en vitrocéramique:

Produits nettoyants	Fournisseurs
Racloir à verre	Magasins de bricolage, de fournitures électriques, cuisinistes, service après-vente.
Lames de rechange	Magasins de bricolage, drogueries, marchands de peinture, service après-vente.
BUHLER nettoyant vitrocéramique, Saint Marc Pro, JEX vitrocéramique, Stahl-fix, WK TOP	Drogueries, quincailleries/magasins d'équipement électroménagers, de fournitures électriques, supermarchés/ hypermarchés, magasins d'alimentation, grands magasins.

Produits nettoyants inappropriés:
N'utilisez jamais de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant. Sont également proscrits les détergents chimiques agressifs comme les aérosols pour four ou les détachants.

Les effets de miroitements métalliques sont dûs à la friction des fonds de récipients sur la table de cuisson ou à l'utilisation de détergents inappropriés. Ils s'enlèvent mais difficilement avec «Stahl-fix».

Notre service après-vente enlève ces décolorations contre remboursement des frais.

Cadre de la table de cuisson

Nettoyez le cadre de préférence à l'eau tiède additionnée de produit pour la vaisselle. N'utilisez jamais d'objets tranchants ou de produits récurants.

Remarques

- Le chauffage sous le foyer module sa puissance par un enclenchement et une coupure périodiques. Cela signifie que le chauffage rougeoyant n'est pas toujours visible. Si vous avez choisi une faible puissance de chauffage, ce dernier s'éteint plus souvent. Si vous avez choisi une forte puissance, il s'éteint rarement. Le chauffage s'allume et s'éteint aussi lorsque vous l'avez réglé sur la puissance maximum.
- Pendant l'échauffement des foyers, un léger bourdonnement peut se faire entendre. Chaque foyer peut avoir une luminosité différente. Suivant votre angle de vision, le chauffage rougeoyant peut donner l'impression qu'il déborde les limites du foyer marquées sur la table. Ce phénomène technique est normal. Il n'influe en rien sur la qualité de la cuisson et sur le fonctionnement du foyer.
- Comme toute céramique, la vitrocéramique est un produit naturel qui peut présenter des irrégularités superficielles issues de sa fabrication. Le côté de la table recevant les casseroles est, lui, lisse comme du verre, ce qui permet de voir plus ou moins clairement d'éventuelles petites bulles d'air d'un diamètre inférieur au millimètre. Ces bulles n'influent aucunement sur le bon fonctionnement et la durée de vie de votre table de cuisson vitrocéramique.

Service après-vente

Lorsque vous faites appel au service après-vente, indiquez-lui toujours les numéros E (numéro du produit) et FD (numéro de fabrication) de l'appareil.
La plaque signalétique comportant ces numéros figure au dos de la présente notice.